PO - 12

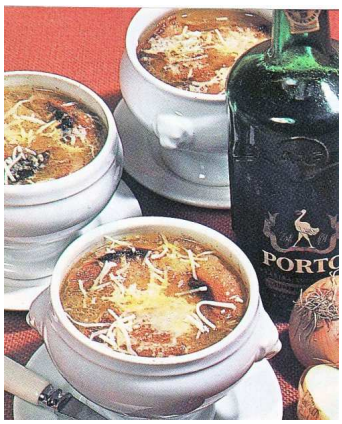
Soupe à l'oignon au porto

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 40 minutes

Ingrédients :

- 400 g d'oignons
- 50 g de beurre
- 1 c à s d'huile d'olive
- 2 c à s de farine
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade
- 1.5 litres de bouillon
  (1 cube de légumes + 1 de volaille)
- 50 ml de porto rouge
- 2 tranches de pain grillé
- 100 g de gruyère râpé



Recette :

- Pelez et coupez les oignons en rondelles
- Faites-les rissoler dans le mélange beurre – huile, ils doivent roussir uniformément.
- Salez, poivrez et muscadez.
- Saupoudrez de farine et mélangez pour lui faire prendre couleur.
- Mouillez de bouillon chaud, portez à ébullition et laissez encore cuire 15 minutes.
- Ajoutez alors le porto.
- Préchauffez le four sur grill.
- Faites griller le pain si ce n'est déjà fait.
- Répartissez la soupe dans des bols individuels.
- Posez les croûtons de pain par-dessus.
- Parsemez de gruyère râpé et faites gratinez au four quelques instants.